

Le menu de la semaine du 2 au 8 mars 2026



Lundi

2 mars

Porc au caramel  

Haricots verts persillés

Tomme blanche 

Éclair au chocolat

Mardi

3 mars

Salade verte

Gratin dauphinois

Yaourt nature  

Ananas au sirop



Mercredi

4 mars

Paleron de boeuf 

Chou romanesco

Fromage blanc nature

Fruit de saison

Jeudi

5 mars

Salade de lentilles & crottes râpées

Saumon sauce citron 

Côtes de blettes persillées

Emmental

Vendredi

6 mars

Filet de poulet sauce moutarde miel 

Boulgour pilaf

Camembert

Fruit de saison



Menu végétarien



Produit issu de l'agriculture Auvergnate



Viandes et œufs de France



Produit AOP



Produit de l'agriculture BIO

Bon appétit !